La restauration en maison de repos

La restauration en maison de repos

- Un métier spécifique de plus en plus pointu au niveau de:
  - La sécurité alimentaire.
  - La gestion de la qualité.
  - L'Optimisation des coûts.

But de l'Exposé

- Proposer une approche vous permettant:
  - De maintenir et garantir le niveau de qualité dans le temps.
  - D'éviter de perdre le savoir -faire lors du départ d'un membre du personnel.
  - D'éviter le gaspillage.
  - De maîtriser votre coût de fonctionnement.

L'Hygiène en cuisine

- La réception des denrées
- Le stockage
- La préparation des repas

L'importance d'un plan alimentaire

- Eviter les erreurs dans les menus
- Garantir l'équilibre alimentaire
  - Variété et fréquence des produits
- Définir les dérivés (régimes et textures)

Les achats

- Grouper les achats
- Sélectionner les produits
  - Sur base de la qualité
  - En tenant compte du rendement
    - Ex: viandes, fonds, roux…
- Limiter le nombre de fournisseurs
- Renégocier régulièrement

Les Types de production

- La liaison chaude
- La liaison froide
  - Traditionnelle
  - Le sous vide
  - La cuisson sous vide
- L'assemblage

La préparation des repas

- Produits frais ou surgelés ?
- Utilisation de fiches de production
  - Garantie de la qualité
  - Respect du coût
  - Respect de la législation
- Respect des techniques culinaires
  - Cuisson basses températures
- Respect des moments de préparation

L'informatisation de la gestion

- Les objectifs
  - Maitriser
    - La qualité
    - Les coûts
  - Analyser
  - Gagner du temps

La gestion des commandes et des stocks

- Sur base des besoins
- Utilisation d'un système informatique
- Exemple concret

La gestion des restes

- Contrôle des retours
  - Permet d'affiner le modèle
  - Evite les gaspillages

La distribution des repas

- La fiche patient
- La présentation sur assiette
- Service au restaurant
- Service en chambre

La distribution des repas

- Le matériel
  - Chariot de régénération
  - Chariot chauffant
  - Les cloches isothermes

La relation entre les équipes

- Le rôle de la direction
- Le rôle du chef
- Cohésion des différentes équipes
- La validation du menu (repas test)

L'organisation du travail

- Identifier les tâches
- Définir un timing
- Créer les postes de travail
- Ecrire les procédures

- Les principes:
  - 1 personne par tâche
  - Chaque personne doit connaître le temps dont elle dispose pour la réalisation de son travail

L'importance d'un bon plan d'hygiène

Pourquoi?

- Éviter la contamination croisée **!**

Contamination croisée

- Définition de la contamination croisée
  - La contamination croisée se produit quand les bactéries d'un produit infecté se transmettent sur un autre produit.

  - Ceci peut se produire
    - d'une manière directe en mettant en contact le produit infecté sur ou contre un autre produit
    - Ou d'une manière indirecte par les mains, le matériel de la cuisine, l'évier, le frigo, etc.

Contamination croisée

- **Où la contamination croisée peut se produire?**
  - Pendant la production
    - p.ex.: couper la viande crue et la viande cuite avec le même couteau sans désinfection intermédiaire du couteau
  - Pendant le service
    - p.ex utiliser les mêmes ustensiles pour servir les aliments crus et cuits
  - Dans la distribution
    - p.ex. une attention insuffisante à l'hygiène personnelle lors de la distribution alimentaire
  - Dans la laverie
    - p.ex.: une même personne dans la zone sale (charger la vaisselle) et la zone propre (décharger)

Contamination croisée

- **Comment prévenir la contamination croisée?**
  - Contrôler la température

  - Une bonne hygiène personnelle
    - par exemple: se laver les mains lors des changements de tâches
    - par exemple: utiliser des gants et des ustensiles dans le traitement des produits crus

- **Comment prévenir la contamination croisée?**
  - Bonnes pratiques d'hygiène par la séparation physique entre sale et propre
    - par exemple: code couleurs des planches à découper

    - par exemple: stocker les légumes crus (non lavés) en bas dans le frigo

  - Nettoyage et désinfection appropriés
    - par exemple: une bonne connaissance des produits procédures
    - par exemple: un plan de l'hygiène adapté

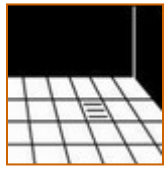
Définition de nettoyage et de désinfection

- Le nettoyage est…
  - Enlever les déchets visibles
  - Enlever un grand nombre de micro-organismes (pas tous)

Définition de nettoyage et de désinfection

- Que doit-on seulement nettoyer dans une cuisine?
  - Toutes les surfaces et appareils qui entrent en contact direct avec les aliments et qui sont réchauffés
    - Sauteuses
    - Marmites
    - Grills, ...

  - Toutes les surfaces et appareils qui ne sont pas en contact direct avec les aliments
    - Sols
    - Murs
    - …



Définition de nettoyage et de désinfection

- Désinfecter est …
  - Tuer les micro-organismes nuisibles au moyen d'un produit chimique et les réduire jusqu'à un niveau acceptable
  - On ne désinfecte pas sans avoir nettoyé ! Les déchets visibles protègent les micro-organismes et doivent d'abord être enlevés

Définition de nettoyage et de désinfection

- Que doit-on désinfecter dans une cuisine?
  - Toutes les surfaces et appareils qui entrent en contact direct avec les aliments et qui ne sont pas réchauffés
    - Planches à découper
    - Trancheuse
    - Ouvre-boîte, …

  - Toutes les surfaces qui ont été fortement contaminées et qui augmentent le risque de contamination croisée
    - Téléphones,
    - Clenches
    - Poubelles, …

Rincer

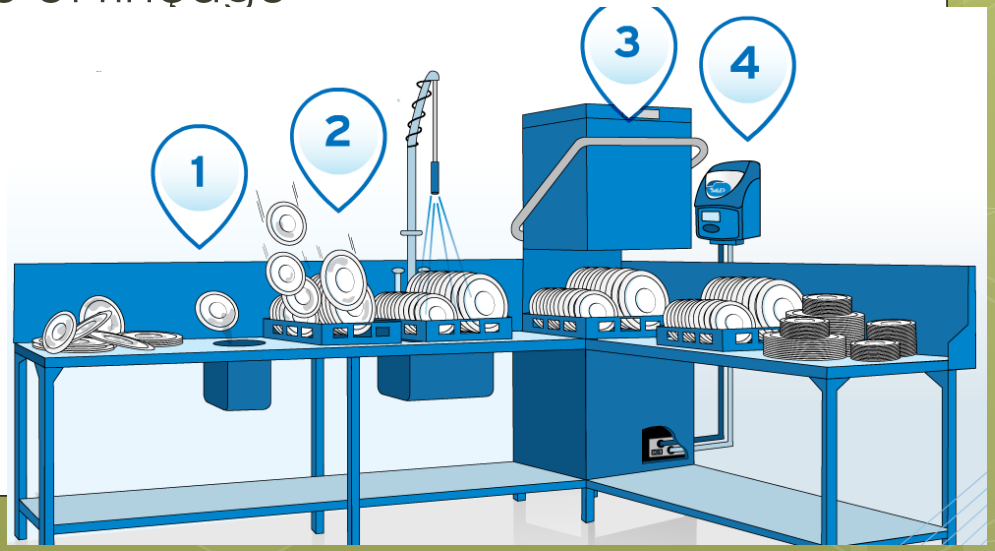
- Que doit-on rincer avec de l'eau claire?
  - Toutes les surfaces et appareils qui sont en contact direct avec les aliments
- Attention!
  - Le rinçage est indépendant du produit utilisé (nettoyage ou désinfection)
    - exception: un désinfectant à base d'alcool ne doit pas être rincé.
  - Prenez un seau propre et une lavette propre …

Méthodes de désinfection

- Il existe plusieurs méthodes de désinfection:
  - Nettoyage et désinfection au lave-vaisselle
  - Nettoyage et désinfection en une seule étape
  - Nettoyage et désinfection en 2 étapes

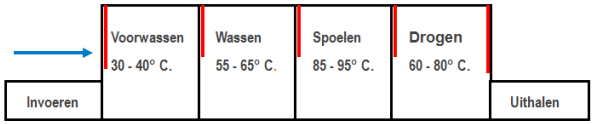
Méthodes de désinfection

- Désinfection au lave-vaisselle
  - Aussi bien dans une machine monobac que dans une machine à zones multiples
  - Méthode
  - 1. Débarrassage préalable
    2. Rangement dans les casiers ou sur la bande
    3. Processus de lavage et rinçage
    4. Laisser sécher à l'air



Méthodes de désinfection

- Points d'attention pour la désinfection
  - Séparation entre zone sale (charger) et zone propre (décharger)
  - Températures du lave-vaisselle
    - Zone de lavage: 60-70°C
    - Zone de rinçage 80-90°C
    - Vérifier au début de la vaisselle la température (enregistrer régulièrement, par exemple tous les mois)
  - Les matériaux doivent résister au lave-vaisselle
    - Couteaux (argenterie)
    - Lisser régulièrement les planches à découper
  - Ne pas sécher avec une serviette (uniquement avec un chiffon jetable) afin d'éviter une recontamination
  - Contrôler l'entretien du lave-vaisselle.



Méthodes de désinfection

- Nettoyage et désinfection en un seul passage
  - Avec un produit combiné qui contient des éléments de nettoyage et de désinfection
    - par exemple Mikro-Quat BE

  - Mode d'emploi:
    1. Enlever les déchets.
    2. Appliquer la solution sur les surfaces à traiter.
    3. Laisser agir 5 minutes !
    4. Eliminer la solution sale.
    5. Rincer les surfaces qui entrent en contact avec la nourriture.
    6. Sécher avec un chiffon à usage unique.

Méthodes de désinfection

- Remarques à propos du nettoyage et de la désinfection en un seul passage
  - En cas d'encrassement important, il est conseillé de nettoyer à l'avance avec un nettoie-tout

    p.ex. le hachoir
  - Toujours respecter le temps d'action

  - Rincer à l'eau propre, lorsque la surface est en contact direct avec l'aliment.

Méthodes de désinfection

- Nettoyage & désinfection en 2 étapes
  - Etape 1: nettoyer avec un nettoie-tout +
  - Etape 2: désinfecter avec un désinfectan
    - p.ex. Sirafan Speed

  - Mode d'emploi:

    1. Enlever les déchets.
    2. Appliquer la solution de nettoyage et nettoyer les surfaces
    3. Eliminer la solution sale.
    4. Rincer avec l'eau pure.
    5. Appliquer (pulvérisation) le désinfectant (sur base d'alcool)
    6. Laisser sécher à l'air

Méthodes de désinfection

- Remarques à propos du nettoyage et de la désinfection en 2 étapes
  - Après la première étape (nettoyage), vous devez rincer les surfaces qui entrent en contact direct avec les aliments

  - Vérifier que la désinfection (étape 2) a bien eu lieu car les bactéries ne sont pas visibles à l'œil nu

Plan d'hygiène

- Pourquoi un plan d'hygiène ?
  - Documenter et assurer le nettoyage (enregistrement) est nécessaire.
  - Soutient un nettoyage et /ou désinfection approprié
    - Quelles surfaces devraient être nettoyées?
    - Quelles surfaces devraient être désinfectées?
    - Quelle méthode de désinfection ?
    - Quel produit?
    - Informations sur la sécurité

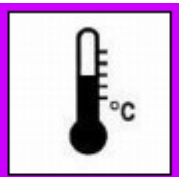
- H = Hazard
- A = Analysis
- C = Critical
- C = Control
- P = Point

ECOLAB

Plan d'application produits

	Assert Clean Détergent plonge manuelle		Ustensiles et batterie de cuisine				
	Mikro Quat BE Nettoyant désinfectant 403B		Trancheuse, table de travail, planche à découpe				
	Regain Clean S Nettoyant & dégraissant cuisine		Murs, hotte, marmite, sol				
	Lime-A-Way Extra Détartrant		Lave-vaisselle percola-teur, bain-marie				
	Oven Cleaner Power Nettoyant & Dégraissant Fours		Systèmes intégrés de nettoyage des fours				
	Oven Rinse Power Additif de Rinçage pour Fours		Systèmes intégrés de nettoyage des fours				
	Absorbit Nettoyant et dégrais-sant cuisine		Friteuse, filtre hotte				
	Epioare 5 Lotion de lavage bactéricide		Mains et avant-bras				

25.10.2013 Copyright © Ecolab 2013 1/1

	Mikro-Quat BE Nettoyant désinfectant 403B		Trancheuse, table de travail, planche à découpe				
Mikro Quat BE		Penguin Pro Seau		5 min	Température tiède	Rincer	PRODUIT PUR Irritant gants lunettes

ECOLAB Zone Cuisine Chaude: entretien périodique, Regain Clean-Mikro Quat

	Friteuse		Absorbit Selon nécessité				
	Frigo		Mikro Quat BE Hebdoma-daire				
	Porte		Mikro Quat BE Hebdoma-daire				
	Etagère chambre froide		Mikro Quat BE 1 x par mois				
	Porte		Mikro Quat BE Hebdoma-daire				
	Grilles de sol		Mikro Quat BE Hebdoma-daire				
	Filtre de hotte		Lave-vaisselle Périodi-que		Lavage: 55-65°C Rinçage: 80-90°C		

ECOLAB

Feuille de contrôle

Zone Cuisine Chaude: entretien périodique, Regain Clean-Miki

Novembre 2013				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	Friteuse		Absorbit Selon nécessité				x							x							x							x					
	Frigo		Miko Quat BE Hebdomadaire				x							x							x							x					
	Porte		Miko Quat BE Hebdomadaire												x														x				
	Etagère chambre froide		Miko Quat BE 1 x par mois				x																										
	Porte		Miko Quat BE Hebdomadaire				x							x							x							x					
	Grilles de sol		Miko Quat BE Hebdomadaire	x							x							x							x							x	
	Filtre de hotte		Lave-vaisselle Périodique								x														x								

x = OK / o = Pas OK																																	

Copyright © Ecolab 2013

☐ Attention ! Vérifiez qu'aucun contrôle n'est prévu un jour férié.

1 = Toussaint
11 = Armistice

25.10.2013

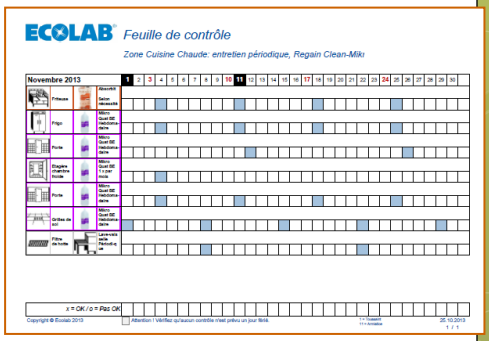
Plan d'Hygiène

- Un bon plan d'hygiène est:
  - Visuel
    - Pas trop de texte
    - Codage couleur

  - Adapté à la taille de la cuisine, aux nombres de repas, à la nature et DLC des produits.
  - Assure l'enregistrement des tâches périodiques de nettoyage

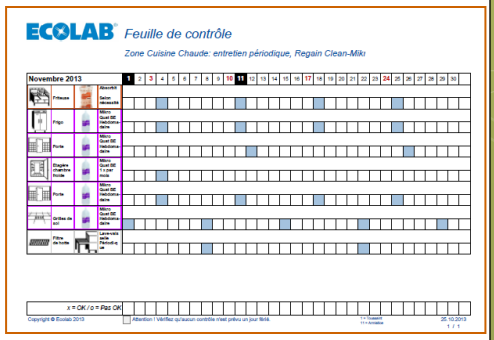
Plan d' Hygiène

- Ce qui est indiqué sur un plan d'hygiène
  - Surface ou appareil à nettoyer
  - Produit: nettoyer et/ou désinfecter?
  - Fréquence de nettoyage: après usage, quotidien, hebdomadaire ...
  - Enregistrement des tâches de nettoyage effectuées



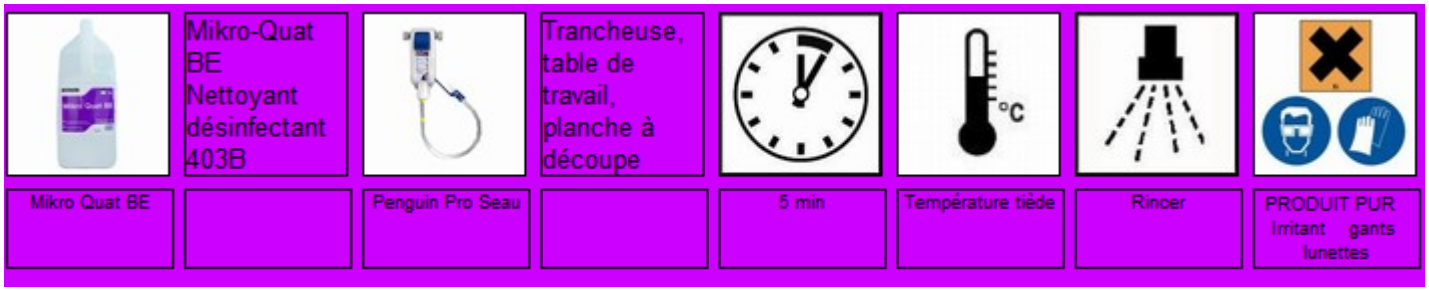
Plan d’ Hygiène

- Cet exemple pratique d'un plan d'hygiène se compose de trois parties
  - Plan d’application Produits
  - Plan de nettoyage journalier
  - Feuilles d’enregistrement périodiques



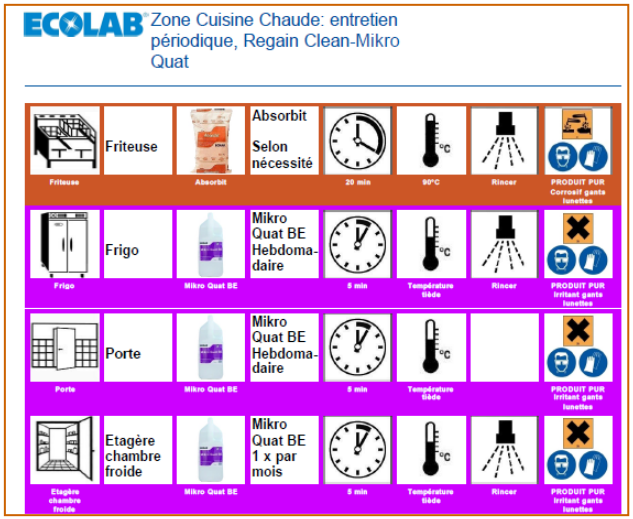
Plan d' Hygiène

- Plan d'Application Produits
  - Contient une carte d'instruction pour chaque produit de nettoyage
  - Les cartes d'instructions suivent un code de couleur
  - Les cartes d'instructions contiennent des pictogrammes
  - Les cartes d'instructions soutiennent l'utilisation correcte de chaque produit
    - Système de dosage
    - Temps d'action
    - Symbole de danger



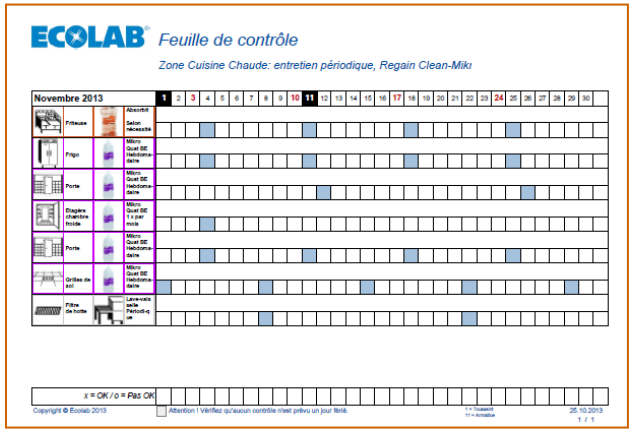
Plan d' Hygiène

- Plan de nettoyage journalier
  - Contient une carte d'instructions de chaque appareil à nettoyer
  - Les cartes d'instructions suivent un code de couleur
  - Les cartes d'instructions soutiennent l'utilisation correcte de chaque produit



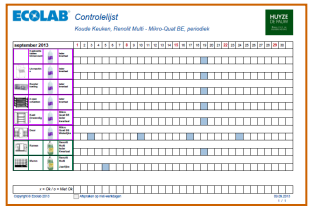
Plan d' Hygiène

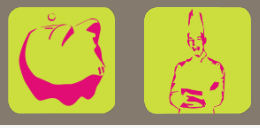
- Listes pour enregistrer les tâches de nettoyage effectuées périodiquement
  - Chaque appareil s'affiche:
  - Picto et le nom de la surface à nettoyer/désinfecter
  - Produit à utiliser(code couleur, photo et nom)
  - Fréquence de nettoyage/désinfection
  - Calendrier d'enregistrement(initiales)



Plan d' Hygiène

- La Contrôle de nettoyage est nécessaire
  - Le suivi et l'ajustement des procédures de nettoyage
  - Suivi et commentaires des listes de contrôle remplies
  - Vérification des résultats de nettoyage p.ex. Speedchexx
  - Contrôle des résultats de désinfection p.ex. analyses microbiologiques





Plan d' Hygiène

- Trucs et astuces
  - Assurez-vous que vous pouvez ajuster le plan de l'hygiène d'une manière rapide
    - par exemple - un plan en ligne
  - Certaines tâches quotidiennes sont souvent oubliées (par exemple les poignées de porte)
    - Ajouter ces tâches à votre plan et les laisser enregistrer sur les listes de contrôle
  - Si vous remarquez que l'enregistrement n'est pas toujours effectué
    - Indiquez un responsable pour cette tâche
  - REPETEZ régulièrement!!